SNI

Standar Nasional Indonesia

SNI 2332.8:2010

"Hak Cipta Badan Standardisasi Nasional, copy standar ini dibuat untuk penayangan di website Akses SNI dan tidak untuk dikomersilkan"

Cara uji mikrobiologi – Bagian 8: Penentuan jumlah bakteri pada permukaan ikan dan peralatan pengolahan ikan (*the swab technique*)

ICS 67.050

Badan Standardisasi Nasional

"Hak Cipta Badan Standardisasi Nasional, copy standar ini dibuat untuk penayangan di website Akses SNI dan tidak untuk dikomersilkan"

© BSN 2010

Hak cipta dilindungi undang-undang. Dilarang menyalin atau menggandakan sebagian atau seluruh isi dokumen ini dengan cara dan dalam bentuk apapun dan dilarang mendistribusikan dokumen ini baik secara elektronik maupun tercetak tanpa izin tertulis dari BSN

BSN
Gd. Manggala Wanabakti
Blok IV, Lt. 3,4,7,10.
Telp. +6221-5747043
Fax. +6221-5747045
Email: dokinfo@bsn.go.id
www.bsn.go.id

Diterbitkan di Jakarta

Daftar isi

Daftar isi i
Prakata ii
1 Ruang lingkup 1
2 Acuan normatif 1
3 Istilah dan definisi 1
4 Prinsip 1
5 Peralatan 1
6 Media dan pereaksi 1
7 Prosedur 1
8 Pelaporan 2
9 Keamanan dan keselamatan kerja 2
Lampiran (informatif) Contoh peralatan dan cara melakukan swab pada permukaan ikan dan peralatan pengolahan ikan 3
Bibliografi 4

Gambar A.1 - Kapas pengusap (*cotton swab*) 3
Gambar A.2 - Alat untuk membantu menetapkan luas area dengan daerah usapan 100 cm^2 3
Gambar A.3 - Cara melakukan *swab* 3

"Hak Cipta Badan Standardisasi Nasional, copy standar ini dibuat untuk penayangan di website Akses SNI dan tidak untuk dikomersilkan"

© BSN 2010

Prakata

Standar ini merupakan revisi SNI 01-2334-1991, *Metode pengujian mikrobiologi – Produk perikanan penentuan jumlah total kandungan bakteri per area dari ikan dan permukaan alat–alat prosessing ikan* (*The Swab Technique*) dan disusun oleh Panitia Teknis 65-05 Produk Perikanan dalam rangka perbaikan yang telah dirumuskan melalui rapat-rapat teknis dan rapat konsesus pada tanggal 3 Juni 2008 di Jakarta. Dihadiri oleh anggota Panitia Teknis 65-05 Produk Perikanan yang terdiri dari wakil-wakil produsen, konsumen, asosiasi, lembaga penelitian, perguruan tinggi serta instansi terkait sebagai upaya untuk meningkatkan jaminan mutu dan keamanan hasil perikanan.

Berkaitan dengan penyusunan Standar Nasional Indonesia ini, maka aturan-aturan yang dijadikan dasar atau pedoman adalah:

1) Undang-Undang No. 7 Tahun 1996 tentang Pangan.
2) Undang-Undang No. 8 Tahun 1999 tentang Perlindungan Konsumen.
3) Undang-Undang No. 31Tahun 2004 tentang Perikanan.
4) Peraturan Pemerintah No. 69 Tahun 1999 tentang Label dan Iklan Pangan.
5) Peraturan Menteri No. PER.01/MEN/2007 tentang Pengendalian Sistem Jaminan Mutu dan Keamanan Hasil Perikanan.
6) Keputusan Menteri Kelautan dan Perikanan RI No. KEP. 06/MEN/2002 tentang Persyaratan dan Tata Cara Pemeriksaan Mutu Hasil Perikanan yang Masuk ke Wilayah Republik Indonesia.
7) Keputusan Menteri Kelautan dan Perikanan RI No KEP. 01/MEN/2007 tentang Persyaratan Jaminan Mutu dan Keamanan Hasil Perikanan pada Produksi, Pengolahan dan Distribusi.

Standar ini telah melalui proses jajak pendapat pada tanggal 16 Oktober 2008 sampai dengan 16 Januari 2009 dan pemungutan suara pada tanggal 17 Juni 2009 sampai dengan 17 September 2009 dengan hasil akhir RASNI.

"Hak Cipta Badan Standardisasi Nasional, copy standar ini dibuat untuk penayangan di website Akses SNI dan tidak untuk dikomersilkan"

Cara uji mikrobiologi – Bagian 8: Penentuan jumlah bakteri pada permukaan ikan dan peralatan pengolahan ikan (*the swab technique*)

1 Ruang lingkup

Standar ini menetapkan cara uji *swab* pada permukaan ikan dan peralatan pengolahan ikan.

2 Acuan normatif

SNI 01-2332.3-2006, *Cara uji mikrobiologi - Bagian 3: Penentuan Angka Lempeng Total* (ALT) *pada produk perikanan.*

3 Istilah dan definisi

3.1
swab technique
teknik pengambilan contoh dengan cara mengusapkan kapas pengusap steril (*sterile cotton swab*) pada permukaan ikan atau peralatan pengolahan dengan luas area tertentu

4 Prinsip

Permukaan ikan atau peralatan pengolahan dengan luas area tertentu diusap dengan kapas pengusap steril. Kapas pengusap kemudian dimasukkan kedalam larutan pepton atau larutan garam steril. Larutan diuji dengan metode ALT untuk mengetahui jumlah bakterinya.

5 Peralatan

a) *autoclave;*
b) botol pengencer/tabung reaksi;
c) kapas pengusap steril (*sterile cotton swab*).

6 Media dan pereaksi

a) larutan pepton 1 % atau larutan garam steril 0,85 %;
b) *Plate Count Agar*;
c) larutan *Butterfield's phosphate buffered*.

7 Prosedur

a) luas area untuk daerah usapan adalah 100 cm^2.
b) untuk membantu menetapkan luas area dapat menggunakan bahan yang bersifat anti karat, dapat disterilkan dan mempunyai daerah usapan 100 cm^2.
c) jika permukaan yang akan diusap kering, celupkan kapas pengusap steril pada cairan larutan pengencer steril sebelum digunakan.
d) jika yang akan diusap adalah ikan, lakukan pengusapan pada bagian samping ikan.

© BSN 2010

"Hak Cipta Badan Standardisasi Nasional, copy standar ini dibuat untuk penayangan di website Akses SNI dan tidak untuk dikomersilkan"

e) usapkan secara aseptis kapas pengusap steril dengan cara memutar secara seksama untuk mendapatkan bakteri yang menempel pada permukaan ikan atau peralatan pengolahan.
f) masukkan kapas pengusap steril secara aseptis kedalam botol pengencer atau tabung reaksi yang berisi 10 ml larutan pepton 1 % atau larutan garam steril 0,85 %.
g) kocok larutan secara seksama untuk melepaskan bakteri yang menempel pada kapas pengusap.
h) lakukan pengujian ALT sesuai SNI 01-2332.3-2006.

8 Pelaporan

Nyatakan jumlah bakteri per 100 cm^2.

9 Keamanan dan keselamatan kerja

Untuk menjaga keamanan dan keselamatan kerja selama melakukan analisa maka perlu diperhatikan hal-hal sebagai berikut:

a) cuci tangan sebelum dan sesudah melakukan analisa.
b) gunakan jas laboratorium selama bekerja.

"Hak Cipta Badan Standardisasi Nasional, copy standar ini dibuat untuk penayangan di website Akses SNI dan tidak untuk dikomersilkan"

© BSN 2010

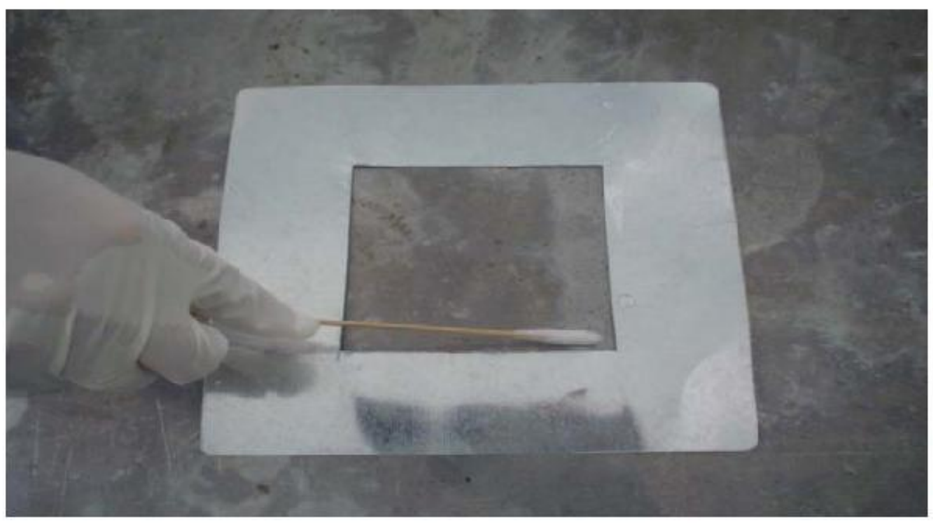
Lampiran A
(informatif)
Contoh peralatan dan cara melakukan swab pada permukaan ikan dan peralatan pengolahan ikan



Gambar A.1 - Kapas pengusap (*cotton swab*)



Gambar A.2 - Alat untuk membantu menetapkan luas area dengan daerah usapan 100 cm^2



Gambar A.3 - Cara melakukan *swab*

"Hak Cipta Badan Standardisasi Nasional, copy standar ini dibuat untuk penayangan di website Akses SNI dan tidak untuk dikomersilkan"

Bibliografi

A Guide to Seafood Hygiene Management. *Accessing the European and American Market.* Hans Henrik Huss, Mike Dillon and Simmon Derrick (eds). SIPPO/EUROFISH 2005. p 31.

"Hak Cipta Badan Standardisasi Nasional, copy standar ini dibuat untuk penayangan di website Akses SNI dan tidak untuk dikomersilkan"

© BSN 2010

“Hak Cipta Badan Standardisasi Nasional, copy standar ini dibuat untuk penayangan di website Akses SNI dan tidak untuk dikomersilkan"

© BSN 2010

“Hak Cipta Badan Standardisasi Nasional, copy standar ini dibuat untuk penayangan di website Akses SNI dan tidak untuk dikomersilkan"

© BSN 2010

“Hak Cipta Badan Standardisasi Nasional, copy standar ini dibuat untuk penayangan di website Akses SNI dan tidak untuk dikomersilkan"

© BSN 2010

"Hak Cipta Badan Standardisasi Nasional, copy standar ini dibuat untuk penayangan di website Akses SNI dan tidak untuk dikomersilkan"

BADAN STANDARDISASI NASIONAL - BSN
Gedung Manggala Wanabakti Blok IV Lt. 3-4
Jl. Jend. Gatot Subroto, Senayan Jakarta 10270
Telp: 021- 574 7043; Faks: 021- 5747045; e-mail : bsn@bsn.go.id

© BSN 2010